d'aucy FoodServices

Les idées Salades

Enfin des idées neuves et astucieuses pour valoriser les entrées et hors-d'œuvre !

Marre de proposer toujours les mêmes salades à vos convives ? « Les idées Salades » d'aucy sont faites pour vous !

Optez dès à présent pour ces trois nouvelles recettes de légumes assaisonnés avec des ingrédients originaux et de qualité qu'il suffit de mélanger avec vos féculents (pâtes, riz, pommes de terre, semoule, lentilles...). Vous en ferez des salades innovantes proches des salades fraîches, mais avec un coût portion plus intéressant* !

UN MODE D'EMPLOI ULTRA SIMPLE !

1. Ouvrir la boîte de mélange de légumes « Les idées Salades » déjà assaisonnés.
2. Mélanger avec le féculent de votre choix (pâtes, riz, pommes de terre, lentilles, semoule...).
3. Ajouter des ingrédients qui personnaliseront la salade (jambon, tomates, œufs, fromages, fines herbes...).
4. Mélanger le tout. Réserver au frais jusqu'au service.
5. C'est prêt !



* D'après prix relevés sur différents catalogues distributeur au cours de l'année 2012

d'aucy FoodServices

Trois recettes de légumes cuisinés vraiment originales pour mettre de la fraîcheur dans vos menus et vos buffets de hors-d'oeuvre !



LÉGUMES À L'ITALIENNE
SAUCE AU PESTO



Format : 3/1. Poids net : 2,5 kg
Nombre de portions par boîte :
50 adultes - 70 enfants
Coût portion pour 100 g* :
environ **0,28** €



Pour une recette de salade de Torti à la sicilienne ou de penne alla Romana, ajouter 1,2 kg de pâtes à cuire.

LÉGUMES À LA DIJONNAISE
MOUTARDE À L'ANCIENNE



Format : 3/1. Poids net : 2,5 kg
Nombre de portions par boîte :
50 adultes - 70 enfants
Coût portion pour 100 g* :
0,28 € à **0,35** €

Pour une recette de salade de lentilles aux lardons sauce moutarde à l'ancienne ou une recette de salade de pommes de terre à la dijonnaise, ajouter 1 boîte 5/1 de lentilles d'aucy ou 2,5 kg de pommes de terre en cubes.







LÉGUMES POUR TABOULÉ
À L'HUILE D'OLIVE



Format : 5/1. Poids net : 4 kg.
Nombre de portions par boîte :
55 adultes - 78 enfants
Coût portion pour 100 g* :
environ **0,27** €



Pour une recette de taboulé libanais ou à l'orientale, ajouter 1,5 kg de semoule précuite.

* D'après prix relevés sur différents catalogues distributeur au cours de l'année 2012

mediapolitain

Contact presse : Véronique GUILLERME • Mediapolitain
36, rue de l'Abbé Groult • 75015 PARIS • Tél. +33 1 84 16 33 67
veronique@mediapolitain.com / www.mediapolitain.com